PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

SUSHI ROBOT CATALOGUE – JANVIER 2014 - EURO

Les Prix sont indicatifs et doivent être reconfirmés avant la commande. 15/01/2014

A - Laveur à Riz	B - Cuiseur à Riz	C - Mélangeur à Riz
D - Robot à Boules de Riz	E - O-Nigiri	F - Machine à Emballer
G - Maki Maker	H - Maki Cutter	I - Accessoires
J - Rice Balls Industriel	K - O-Nigiri Industriel	L - Maki Maker Industriel

Cher Client,

OFFRE DE NOËL
VALABLE ENTRE LE 15 DECEMBRE 2013 ET LE 30 MARS 2014

Pour faire un bon sushi, le riz doit être à la température ambiante et le poisson doit être très frais, à une température de environ 2°C.
Notre concept est de préparer des boules de riz fraîches avec un jeu de machines et d'utiliser des tranches de poissons pré-découpées et justement décongelées (www.sushitopping.com) .
De cette façon votre sushi est d'une qualité optimale, pas de perte de poisson ou de produits finis, pas besoin d'un sushi-chef.
Avec notre concept vous économisez de l'argent et votre business est profitable immédiatement.

Notre programme pour la fabrication des sushi comprend :
1) Les robots pour la fabrication des sushi
2) Le sushi-bar et la cuisine, le conveyor-bar
3) La technologie de la fabrication des sushi avec un programme de production/management.
4) Tous les produits pour la fabrication des sushi (vinaigre, algues, wasabi, gingembre, sauce soja, baguettes, emballages etc…) et aussi les poissons pré-découpés et congelés (sushi-topping présentés sous le site www.sushitopping.com)
5) Un Transfert de Technologie (know-how, logiciel de management de la production , catalogue couleur, sushi-robots, poisson et produits……..)

Certains de nos robots sont fabriqués en Suisse et en Italie, d'autres sont importés du Japon et travaillent tous selon les principes de travail japonais. Ils sont fiables, modernes, faciles à utiliser, faciles à nettoyer, faciles à réparer. Nous procédons à l'installation des robots, au training du personnel, au service après-vente (sous 24h à 72h selon les accords
Notre site web www.sushi-robot.com montre les robots en marche et un diaporama.
Vous pouvez aussi voir des video complètes sur YOUTUBE, Code SUSHIOPERA

Nous proposons la ligne de sushi-robots suivants :
1) Une ligne de Sushi-Nigiri Robots de table pour former les boules de riz
2) Une ligne de Sushi-Maki Robots de table pour faire les tapis de riz et les rouleaux de sushi-maki et le Maki-Cutter
3) Des robots pour mélanger le riz avec le vinaigre et refroidir le mélange.
4) Des cuiseurs à riz à 1, 2 ou 3 étages
5) Des laveurs à riz simples ou pilotés par microprocesseurs (avec balance)
6) Une gamme complète de machines industrielles
7) Machines de table et industrielles à faire les Onigiri
8) Machines Industrielles à faire les boules de riz (Nigiri-12'500) et les maki (Maki-4'000).
9) Conveyor-system / Kaiten-Sushi-Bar (offre personnalisées selon les formes, les dimensions du bar et les matériaux utilisés)
http://www.youtube-nocookie.com/embed/AdtNa63elhw?rel=0

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

PROPOSITION

Nous suggérons l'une des 3 propositions suivantes :

a. Robots pour Restaurant et Take-Away > 3'000pcs/jour
b. Robots pour produire > 8'000 sushi/jour
c. Robots pour large production (Catering, Take-Away, Super-Marché)

	Prix	Prix		(A)	(B)	(C)
Nombre de sushi/jour	**Unitaire**	**Unitaire**		3'000 pcs	>8'000 pcs	>12"000 pcs
EURO	**Catalogue**	**Special**	**Nbre**			
	CIF EU	**FOB Jap**		FOB Jap	FOBJap	FOB Jap
Laveur à Riz Automatique ZO Small	8'100.00	6'800.00				
Laveur à Riz Automatique ZO 401AG-CE	11'600.00	9'700.00	1		9'700.00	9'700.00
Rice Cooker Simple de 3kg	500.00	500.00				
Cuiseur à Riz OKAMI-2 à 2 Etages Pro	6'720.00	5'200.00	1		5'200.00	
Cuiseur à Riz OKAMI-3 à 3 Etages Pro	10'080.00	7'800.00	1			7'800.00
Mélangeur à Riz Large-KUMA	9'840.00	7'400.00	1		7'400.00	7'400.00
Colonne de Cuisson TORA-1	25'000.00	18'750.00	1	18'750.00		
Nigiri-Simple-01	3'500.00	2'600.00				
Nigiri--LC (Low Cost)	9'700.00	8'300.00	1	8'300.00	8'300.00	8'300.00
Set de 5 Plateaux (60 positions)	150.00	150.00	10	1'500.00	1'500.00	1'500.00
O-Nigiri-LC	9'700.00	8'300.00				
Shari-Maker-LC (Low Cost)	8'300.00	6'800.00	1	6'800.00		
Maki-Maker-LC (Low Cost)	10'000.00	8'300.00				
Maki-Maker-Super avec 1 access. de roulage	16'600.00	15'800.00	1			15'800.00
Accessoire de roulage supplémentaire	900.00	700.00	2			1'400.00
I-Maki (tous diamètres inclus)	16'600.00	15'800.00			15'800.00	15'800.00
Maki Cutter-Electric (6, 8 ou 10 positions)	4'200.00	3'850.00	1	3'850.00	3'850.00	3'850.00
Autre accessoire de coupe pour Maki-Cutter	1'200.00	900.00	1			
Blue Box	150.00	150.00	10	1'500.00	1'500.00	1'500.00
Sub-Total				40'700.00	53'250.00	73'050.00
Discount						
Transport, frais d'import., Installation & Garantie				2'300.00	3'600.00	4'300.00
Frais d'Importation, Douane 2.0%				814.00	1'065.00	1'461.00
TOTAL HT CIF EURO (Freight included)			**EURO**	**43'814.00**	**57'915.00**	**78'811.00**

OFFRE DE NOËL

VALABLE ENTRE LE 15 DECEMBRE 2013 ET LE 30 MARS 2014

GARANTIE - MAINTENANCE - MARQUAGE CE

Nous garantissons un service sous 24-72 heures en Europe.
La garantie d'usine pieces et main d'oeuvre de 2 ans est valable pour tous les robots dans le monde entier. Les frais de voyage et de séjour (Hotel 3* ou 4*) sont toujours à la charge du client.
Les machines ont été testées par un laboratoire officiel et sont marquées **CE.**
On recommande de signer un contrat de maintenance comprenant 2 visites par an.

3rd Euro Sushi Convention
Paris –23-24 Octobre 2014

GULFOOD
Dubai – 23-27 February 2014

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

SUSHI ROBOT

CUISSON DU RIZ



Rice Washer
ZO - Eléphant



Rice Cooker -
OKAMI – Loup



Rice Mixer – KUMA
KUMA – Ours



Cooking Column
TORA - Tigre

RICE FORMING (Simple)



Nigiri-Machine-Simple

RICE FORMING (Low Cost)



Nigiri-Machine-LC



Maki-Machine-LC

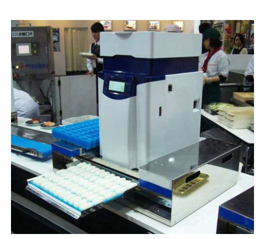
FORMING RICE (DeLuxe)



Nigiri-DeLuxe



Nigiri-DeLuxe + Tray Feeding



Nigiri-Regular



Maki-Super



I-Maki



Maki-Cutter-Electric

3rd Euro Sushi Convention
Paris –23-24 Octobre 2014

GULFOOD
Dubai – 23-27 February 2014

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

ROBOTS

A - Laveur à Riz

1) **Laveur à Riz** pour éliminer l'amidon **Prix CIF : Euro 1'250.00**
Laveur à Riz **RW-01**
Lave 7,0 kg de riz en 15 minutes avec de l'eau sous pression. Fabriqué au Japon
2) **Laveur à Riz automatique** (Pèse et lave le riz) **Prix CIF : Euro 11'600.00**
Laveur à Riz **RM-401AG-CE.** Fabriqué au Japon. 3 ans de garantie. CE Marking
Programmation de la quantité de riz à laver, de la quantité d'eau, du temps de lavage.
90 kg de riz sec sont placés dans le container. La quantité de riz programmèe est pesée, sucée dans le bac de lavage, lavée en 4 mn et tombe dans le pôt de cuisson avec l'eau de cuisson.
Jamais d'erreur dans la proportion riz/eau.
3) **Laveur à Riz semi-automatique Small** RM-401D-CE **Prix CIF : Euro 8'100.00**
Appareil de table. On doit mettre le riz à la main puis opérations comme RM-401AG-CE

B - Cuiseur à Riz Professionnel

1) **Petit Cuiseur à Riz** électrique 3 kg de riz sec **Prix CIF : Euro 500.00**
2) **Cuiseur à Riz à 1 Etage** électrique ou gas **Prix CIF : Euro 3'3600.00**
Cuiseur à Riz à 1 Etage pour 4 à 7kg de riz sec (7,0 kg riz/étage)
Piloté par Microprocesseur. Fabriqué au Japon. CE Marking
3) **Cuiseur à Riz à 2 Etages** électrique/gas **Prix CIF : Euro 6'720.00**
Cuiseur à Riz à 2 Etages pour cuire 4 à 14 kg de riz sec (7,0 kg riz/étage) **RC-02**
Piloté par Microprocesseur. Fabriqué au Japon.. CE Marking
4) **Cuiseur à Riz à 3 Etages** électrique/gas **Prix CIF : Euro 10'080.00**
Cuiseur à Riz à 3 Etages pour cuire 4 à 21 kg de riz sec (7,0 kg riz/étage) **RC-03**
Piloté par Microprocesseur. Fabriqué au Japon. CE Marking
5) **Rice Cooker Industriel 280 kg de riz sec/heure**
Demander une documentation complete et une offre à nos agents
http://www.youtube-nocookie.com/embed/YGTbADRH12w?rel=0

C - Mélangeur à Riz

1) **Rice Mixer S (small)** pour refroidir et mélanger le riz **Prix CIF :**
2) **Rice Mixer L (large)** pour refroidir et mélanger le riz **Prix CIF : Euro 9'840.00**
Refroidir le riz et mélanger avec le Vinaigre. Le mélangeur à riz peut mélanger 4/6kg (S) ou 10/15kg (L) de riz cuit avec le vinaigre. Piloté par microprocesseur. Software de mélange et de refroissement.. Le riz et le vinaigre sont mélangés et refroidis à la température choisie en moins de 10 minutes, ou en option selon une température présélectionnée à l'avance (ST ou LT).
Facile à utilise, écran de commande "touch-screen", facile à nettoyer. CE Marking


Laveur à Riz Automatique


Rice Cooker 1 Etage


Mélangeur à Riz

3rd Euro Sushi Convention
Paris –23-24 Octobre 2014

GULFOOD
Dubai – 23-27 February 2014

Automatic Rice Washer ZO-401AG-CE (L'Elephant)



Capacité de stockage	:	90 kg de riz sec
Capacité de lavage	:	1.5 à 7.5 kg de riz sec
Durée du cycle	:	6 mn
Poids	:	77 kg
Dimensions	:	W 600 / D 630 / H 1'785 mm

On programme la quantité de riz à laver et le volume d'eau de cuisson.
On place le pot de cuisson sur la table et on appuie START.
Au bout de 6 mn le pot se remplit du riz et de son eau de cuisson.

Storage capacity	:	90 kg of dry rice
Washing capacity	:	1.5 to 7.5 kg of dry rice
Time of a cycle	:	6 mn
Weight	:	77 kg
Dimention	:	W 600 / D 630 / H 1'785 mm

You programm the quantity of dry rice and the volume of cooking water.
You put the pot on the table and press START.
After 6 mn operation, the pot is filled with rice and cooking water.

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

Semi-Automatic Rice Washer ZO-401-HTC ou 401D-CE (L'Elephant)





Appareil de table		RM 401-HTC	RM-401D-CE
Capacité de lavage	:	1.0 à 4.0 kg de riz sec	1.0 à 6.0 kg de riz sec
Washing capacity			
Durée du cycle	:	5 mn	5 mn
Time of a cycle			
Eau de Lavage	:	23 l	23 l
Washing water			
Poids / Weight		: 20 kg	36 kg
Dimension	:	W 415 / D 510 / H 800 mm	W 420 / D 520 / H 1'345 mm

On pèse le riz cru (avec une balance) et on l'introduit dans la trémie.
On programme la quantité de riz à laver et le volume d'eau de cuisson.
On place le pot de cuisson sur la table et on appuie START.
Au bout de 5 mn le pot se remplit du riz et de son eau de cuisson.

You weight the raw rice and you put it into the hopper.
You programm the quantity of dry rice and the volume of cooking water.
You put the pot on the table and press START.
After 5 mn operation, the pot is filled with rice and cooking water.

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

Rice Cooker OKAMI (Le Loup)





Capacité de cuisson	:	Electrique	1.5 à 5.5 kg de riz sec
		Gas	1.5 à 7.5 kg de riz sec
Durée du cycle	:	environ 50 mn	
Poids	:	60 kg par étage (60kg – 120kg – 180kg)	
Dimensions	:	W 750 / D 600 / H 517 – 934 - 1351 mm	

On place le pot dans le cuiseur et on appuie sur START.
Au bout de environ 50 mn la cuisson est terminée.

Un modèle spécial pour l'Industrie est disponible avec une porte pour l'entrée du riz dans la zone de stockage et une porte de sortie pour le riz cuit en zone propre.

Cooking capacity	:	Electric	1.5 à 5.5 kg of dry rice
		Gas	1.5 à 7.5 kg of dry rice
Time of a cycle	:	about 50 mn	
Weight	:	60 kg per deck (60kg – 120kg – 180kg)	
Dimention	:	W 750 / D 600 / H 517 – 934 - 1351 mm	

You put the pot in the cooker and press START.
After about 50 mn the cooking is finished.

A special model for Industry is available with a door to introduce the raw rice from the stock and an outside door in clean zone to take out the cooked rice..

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com



SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

Rice Mixer KUMA (L'Ours)





Capacité de mélange	:	environ 20 kg de riz cuit
Durée du cycle	:	8 mn
Poids	:	80 kg
Dimensions	:	W 600 / D 650 / H 1'150 mm

On place dans la boule le riz cuit et le mélange de vinaigre et on ferme la boule. On appuie sur START. Au bout de 7 mn le riz est mélangé et refroidi à la température ambiante.
Commande par panneau touch-screen

OPTION Contrôle du mélangeur par senseur de température. Quand la température du riz programmée est atteinte, le mélangeur s'arrête.

Mixing capacity	:	about 20 kg of cooked rice
Cycle time	:	8 mn
Weight	:	80 kg
Dimention	:	W 600 / D 650 / H 1'150 mm

You put the cooked rice in the ball then you put the mix of vinegar and close the ball.
You press START. After 7 mn the rice is mixed and cool to room temperature.
Touch-screen panel

OPTION Controlled by température sensor. The rice temperature to be achieved is programmed and the Mixer will stop working when this temperature is reached.

Prix : Euro	**9'840.00 Euro**
Prix de l'option	**1'800.00 Euro**

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. **+39-0434 85081**
Fax. **+39 0434 857878**
e-mail **info@prismafood.com**

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. **+41-79-5108920**
Fax. **+41-21-7023001**
e-mail **info@sushitopping.com**
Skype **eric.polgar**

D - SUSHI RICE COOKING COLUMN TORA (le Tigre)





NOUVEAU - NEW

Ligne Automatique de Cuisson du riz pour cuire au maximum 5 à 6 kg de riz sec (10 à 14kg de riz cuit) en 50mn comprenant 1) Un laveur de riz automatique, 2) Un cuiseur à riz et un Mélangeur à ruz automatique

Capacité : 6kg de riz sec, soit 10 à 14kg de riz cuit en 50 mn.
Espace requis : Seulement 750mm x 1'100mm. N'importe quel restaurant à assez de place

----

Automatic Rice Cooking Line to cook 6kg dry rice in 50mn including 1) An automatic Rice Washer, 2) A Rice cooker and an Automatic Rice Mixer Blender

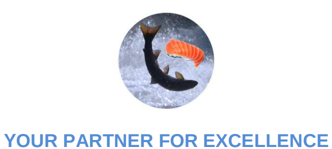
Capacity : 6kg dry rice, 10 to 14kg of cooked rice in 50mn
Space required : Only 750mm x 1'100mm. Any restaurant will have enough space

TORA avec 1 étage de cuisson
Prix : Euro 25'000.00

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

E - Sushi-Nigiri Robot pour former des boules de riz

1) Robot Nigiri-Simple-01 **Prix CIF : Euro 3'500.00**
Robot simple, avec seulement 4 tailles de boules de riz de 18 à 24g (moules interchangeables). Facile à utiliser, facile à nettoyer. Robot Sushi-nigiri pour de petites productions. 1'000 boules de riz/heure.

2) Robot Nigiri-CH **Prix CIF : Euro 8'100.00**
Capacité : 3'000 Boules de riz/heure
Fabrique les boules de riz comme avec la main (comme Nigiri-DeLuxe) Fabrication en Chine.
Pas de garantie

3) Robot Nigiri-LC (Low-Cost) **Prix CIF : Euro 9'700.00**
Capacité : 4'000 Boules de riz/heure
Fabrique les boules de riz comme avec la main (comme Nigiri-DeLuxe) Made in Japan

4) Robot Nigiri-Regular NEW **Prix CIF : Euro 17'400.00**
(Robot Nigiri-LC (Low-Cost) with Tray Feeder)
Robot piloté par microprocesseur. CE Marking.
Production de 4'000 boules de riz/heure.
Taille et poids du riz (15g to 25g) controllé par microprocesseur. (C'est très important de pouvoir adjuster la quantité de riz dans les boules de riz car la texture du riz cuit peut varier selon la qualité du riz, le lavage du riz, la cuisson ou le mélange avec le vinaigre). Nombreuses sécurités.

a) Le riz est placé dans le container et rentre dans la machine en étant controllé par des cellules optiques.
b) Le riz est poussé par les rouleaux et rentre dans une forme creusée. La quantité de riz est controllée par microprocesseur.
c) La boule de riz est alors pressée et placée automatiquement dans un casier à 60 positions

PAS D'OPERATION MANUELLE

5) Robot Nigiri-DeLuxe **Prix CIF : Euro 10'900.00**
Robot avec table tournante horizontale piloté par microprocesseur. CE Marking Made in Japan
Production de 3'000 boules de riz/heure.
Taille et poids du riz (15g to 25g) controllé par microprocesseur. (C'est très important de pouvoir ajuster la quantité de riz dans les boules de riz car la texture du riz cuit peut varier selon la qualité du riz, le lavage du riz, la cuisson ou le mélange avec le vinaigre). Nombreuses sécurités.

a) Le riz est placé dans le container et rentre dans la machine en étant controlé par des cellules optiques.
b) Le riz est poussé par les rouleaux et rentre dans la forme creusée dans la table tournante. La quantité de riz est controllée par microprocesseur.
c) La boule de riz est alors pressée et sort de la table tournante.
d) Les boules de riz sont placées (à la main) dans un plateau et un senseur optique règle le debit quand le plateau est plein.

6) Robot Nigiri-Total (semi-industriel) **Prix CIF : Euro 35'800.00**
(Nigiri-DeLuxe + Robot de Mise en Plateaux de 60 positions
Robot de nouvelle génération . Le riz est placé dans un réceptacle de 7kg.
Plateau horizontal de moulage du riz à 12 positions. La boule de riz est formée dans le moule et est déplacée automatiquement dans le plateau à 60 positions. PAS D'OPERATION MANUELLE.
Quantité de riz ajustable (15g à 28g), Piloté par microprocesseur. On peut changer la taille des moules. Microprocesseur. Maximum 3'000 boules de riz/heure. Nombreuses sécurités.

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar



Nigiri-Simple-01



O-Nigiri



Nigiri-LC



Nigiri-LC + Tray Feeder



Nigiri-DeLuxe



Nigiri-Total (Nigiri-DeLuxe + Tray)

3rd Euro Sushi Convention
Paris –23-24 Octobre 2014

GULFOOD
Dubai – 23-27 February 2014

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com



SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

Nigiri-LC



Capacité de stockage	:	7.5 kg de riz cuit
Vitesse	:	4'000 boules de riz/heure
Poids	:	35 kg
Dimensions	:	W 310 / D 547 / H 607 mm

On place le riz dans la trémie. On appuie START.
Les boules de riz sont formées comme avec la main dans la machine et tombent sur un plateau tournant. Elles sont retirées à a la main.

Hopper capacity	:	7.5 kg of cooked rice
Speed	:	4'000 rice balls/hour
Weight	:	35 kg
Dimention	:	W 310 / D 547 / H 607 mm

You put the rice in the hopper You press START.
Rice balls are formed like by hand (pressed between top mold and back mold) and are falling on a turning table. You take the balls by hand.



Nigiri-LC with Tray Feeder



Capacité de stockage	:	7.5 kg de riz cuit
Vitesse	:	4'000 boules de riz/heure
Poids	:	62 kg
Dimensions	:	W 745 / D 518 / H 703 mm

On place le riz dans la trémie.
On appuie START.
Les boules de riz sont formées comme avec la main dans la machine et sont placées automatiquement dans un plateau à 60 positions.

Hopper capacity	:	7.5 kg of cooked rice
Speed	:	4'000 rice balls/hour
Weight	:	62 kg
Dimention	:	W 745 / D 518 / H 703 mm

You put the rice in the hopper You press START.
Rice balls are formed like by hand (pressed between top mold and back mold) and are placed automatically in a 60 positions plate.

F – O-Nigiri Robot

1) O-Nigiri-Robot-LC **Prix CIF : Euro 9'700.00**

This machine can produce rice balls or o-nigiri of many different shapes. Moulds can be easily changed. Maximum capacity 2'400 O-Nigiri/hour.

2) O-nigiri wrapping unit **Prix CIF : Euro 400.00**

G – Machine à emballer les sushi individuellement

1) Sushi Wrapping Unit **Prix CIF : Euro 23'300.00**

La machine emballe les sushi-nigiri un par un ou deux par deux et les sushi-maki deux par deux ou quate par quatre..

H – Sushi-Maki Robots pour faire des tapis de riz (shari) et rouler les sushi-maki

1) Shari-Maker-LC **Prix CIF : Euro 8'300.00**

Fabrique plus de 700 tapis de riz par heure. Pas de garantie..

2) Maki-Maker-LC (Low Cost) **Prix CIF : Euro 10'000.00**

Similaire au Maki-Maker-Super mais plus lent, 3 tailles de Maki et Pas de Garantie

3) Maki-Maker-Super Robot **Prix CIF : Euro 16'600.00**

Robot fabriqué au Japon. Robot piloté par Microprocesseur. Fabrique 200.300 rouleaux/heure.
http://www.youtube-nocookie.com/embed/6TPqkCK89ag?rel=0
La position, la longueur et l'èpaisseur du tapis de riz sont controllées par microprocesseur. Facile de faire des rouleaux avec des feuilles de nori, des California rolls et des Inside-Out. CE Marking

1) Le riz placé dans le container, controllé par des cellules optiques, descend automatiquement.
2) Le riz passe entre 2 séries de rouleaux pour former un tapis de riz. Le riz n'est pas écrasé.
3) Vous pressez le BOUTON une fois et le tapis de riz est formé en 3 à 5 seconde.
1) Vous placez le "filling" à la main
2) Vous pressez le BOUTON une seconde fois et le sushi-maki est roulé. 5 Tailles sont disponibles pour Hoso-Maki, Tyuu-Maki, Futo-maki etc ..... Ces 5 tailles (25x25mm, 30x30mm, 35x35mm, 45x45mm, 50x50mm) sont controlées par microprocesseur. Le processeur reconnait le réglage et ajuste la machine selon les critères préréglés.
3) En fin de travail, une routine permet de sortir le riz sans démonter la machine.
4) Facile à utiliser, facile à nettoyer.
5) Livré avec un accessoire de roulage
   Extra Rolling Accessories for Maki-Maker-Super **Prix CIF : Euro 900.00**

4) I-Maki- Robot **Prix CIF : Euro 16'600.00**

Robot fabriqué au Japon. Robot piloté par microprocesseur. Fabrique 200-300 rouleaux/heure.
http://www.youtube-nocookie.com/embed/h4r_O34HuPo?rel=0
http://www.youtube-nocookie.com/embed/c-qNhu9JNFg?rel=0
L'épaisseur, la position et la longueur du tapis de riz sont controlés par microprocesseur.

1) Le riz est placé dans le container, controlé par de cellules optiques..
2) Appuyer une fois sur le BOUTON. Le riz passe entre deux rouleaux pour former le tapis de riz. L'épaisseur du tapis de riz est controlé par le microprocesseur..
3) Puis mettre la farce manuellement
4) On appuie à nouveau sur le BOUTON et le tapis est formé automatiquement comme avec la main. Dans le cas des rouleaux californiens ou inside-out le riz revient sur lui-même ce qui permet une fermeture parfaite, Toutes les tailles (9 diamètres) sont disponibles électronique,ent sans ajouter d'accessoire.

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com



SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

I - Maki Cutter

1)	**Maki-Cutter-Manual** Coupe les rolls en 6, 8 or 10 pieces	Prix CIF :	Euro	3'200.00
2)	**Maki-Cutter-Electric** Coupe les rolls en 6 ou 8 pieces	Prix CIF :	Euro	4'200.00
3)	**Extra attachment** 6 ou 8 pièces	Prix CIF :	Euro	1'200.00
3)	**Maki-Cutter-Electric** Coupe les rolls en 10 pieces	Prix CIF:	Euro	4'500.00

http://www.youtube-nocookie.com/embed/Up3jx3ss7zo?rel=0



Maki-Maker-Super



I-Maki



Electric Maki-Cutter

K - Accessoires

1)	Blue Box	Prix CIF :	Euro	150.00
2)	Plateaux à 60 Positions (jeu de 5 plateaux)	Prix CIF :	Euro	150.00
3)	Pot de cuisson tefloné pour Rice Cooker	Prix CIF :	Euro	450.00
4)	Elément de chauffage pour Rice Cooker Heater	Prix CIF :	Euro	500.00
5)	Filet à Riz	Prix CIF :	Euro	30.00
6)	Appareil à couper les Concombre KY-6 50mm	Prix CIF :	Euro	700.00
7)	Appareil à couper les Concombre KYLN 72mm	Prix CIF :	Euro	1'960.00

I-Maki-Robot



Capacité de stockage	:	7.5 kg de riz cuit
Vitesse	:	250 rouleaux de Maki/heure
Poids	:	60 kg
Dimensions	:	W 420 / D 620 / H 653 mm

On place le riz dans la trémie.
Riz à l'extérieur
On appuie sur START.
Le tapis de riz est formé et apparait.
On place la feuille d'algue sur le tapis de riz.
On place les ingrédients et on appuie sur START. Le rouleau est fermé avec le riz qui revient sur lui-même (comme quand on roule avec la main).
Les rouleaux sont retirés à la main.
Algue à l'extérieur
On appuie sur START.
Le tapis de riz est formé et apparait.
On retourne le tapis de riz à la main
On place les ingrédients et on appuie sur START. Le rouleau est fermé avec le riz qui revient sur lui-même (comme quand on roule avec la main)
Les rouleaux sont retirés à la main.

http://www.youtube-nocookie.com/embed/h4r_O34HuPo?rel=0
http://www.youtube-nocookie.com/embed/c-qNhu9JNFg?rel=0

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

Hopper capacity	:	7.5 kg of cooked rice
Speed	:	250 Maki rolls/hour
Weight	:	60 kg
Dimention	:	W 420 / D 620 / H 653 mm

You put the rice in the hopper.
Rice outside
You press START.
The rice mat is made.
You put the seaweed on the rice mat..
You put ingredients and press START. The roll is closed (like with hands).
Seawed outside
You press START.
The rice mat is made.
You turn the rice mat upset down.
You put ingredients and press START. The roll is closed (like with hands).

Electric Maki-Cutter



http://www.youtube-nocookie.com/embed/Up3jx3ss7zo?rel=0

Vitesse	:	550 à 1'100 rouleaux de Maki/heure
Poids	:	15 kg
Dimensions	:	W 376 / D 350 / H 380 mm

On place 1 ou 2 rouleaux sur le devant de l'appareil.
On appuie sur START. Les rouleaux apparaissent en haut de la machine coupés

---

Speed	:	550 to 1'100 Maki rolls/hour
Weight	:	15 kg
Dimention	:	W 376 / D 350 / H 380 mm

You place 1 or 2 maki rolls on the machine front..
You press START. The rolls already cut appear on the top

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

Maki-Maker-Super



Capacité de stockage	:	7.5 kg de riz cuit
Vitesse	:	250-300 rouleaux de Maki/heure
Poids	:	60 kg
Dimensions	:	W 420 / D 620 / H 653 mm

On place le riz dans la trémie.
Riz à l'extérieur
On place la feuille d'algue sur le plateau
On appuie sur START.
Le tapis de riz est formé et apparait.
On place les ingrédients et on appuie sur START. Le rouleau est fermé.
Les rouleaux sont retirés à la main.
Algue à l'extérieur
On appuie sur START.
Le tapis de riz est formé et apparait.
On place la feuille d'algue sur le riz
On place les ingrédients et on appuie sur START. Le rouleau est fermé.
Les rouleaux sont retirés à la main.

http://www.youtube-nocookie.com/embed/6TPqkCK89ag?rel=0



Hopper capacity	:	7.5 kg of cooked rice
Speed	:	250 Maki rolls/hour
Weight	:	60 kg
Dimention	:	W 420 / D 620 / H 653 mm

You put the rice in the hopper.
Rice outside
You put the seaweed sheet on the plate.
You press START
The rice mat is made.
You put ingredients and press START. The roll is closed.
Seawed outside
You press START.
The rice mat is made.
You put the seaweed on the rice
You put ingredients and press START. The roll is closed

Shari-Maker-LC & Maki-Maker-LC



Vitesse	:	200 à 250 rolls of Maki/heure
Poids	:	48 kg
Dimensions	:	W 392 / D 591 / H 699 mm

Similar operation than Maki-Maker-Super.
Mode d'emploi identique au Maki-Maker-Super
Fabriqué en Chine

L - Cuisson du Riz Industriel

Demander les offres et documentations à nos agents
http://www.youtube-nocookie.com/embed/YGTbADRH12w?rel=0

M - Industrial Nigiri Machines

Please ask documentation and estimate to our agents

N - O-Nigiri Industriel

Demander les offres et documentations à nos agents
http://www.youtube-nocookie.com/embed/aMWwSQFp3KM?rel=0

O - Maki-Maker Industriels

Demander les offres et documentations à nos agents
http://www.youtube-nocookie.com/embed/SPJZm7Vjbis?rel=0

P - Frais de Transport

Laveur à Riz RW-01	500.00		Nigiri-Simple	400.00
Laveur à Riz Semi-Automatique	600.00		Nigiri-LC	600.00
Laveur à Riz Automatique	1'200.00		Nigiri-DeLuxe	600.00
Cuiseur à Riz Simple 3 kg	150.00		Jeu de 5 Plateaux 60 pos.	50.00
1 Deck Pro Rice Cooker	100.00		Nigiri-Regular	700.00
2 Decks Pro. Rice Cooker	200.00		Sushi Packing Machine	1'200.00
3 Decks Pro. Rice Cooker	300.00		Maki-Maker-SUPER	600.00
Pot à Riz téfloné	100.00		I-Maki	600.00
Element de Chauffage	100.00		Extra rolling access.	50.00
Mélangeur à Riz MINI			Maki Cutter-Electric	400.00
Mélangeur à Riz MAXI	100.00		Accessoire de Coupe	100.00
Blue Box	50.00			

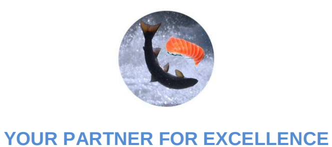
P - Dédouanement et frais d'importation

2% du montant de la facture

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

CONDITIONS DE VENTE

.Prix des sushi robots
Tous les prix sont CIF Europe, TVA et Douane (2.0%) non compris.
Les prix doivent être confirmés avant la commande.

Frais de Transport
Machines livrées CIF Europe par avion, par batau ou par camion. .

Validité 1.04.2014 .

Délai de livraison
Pour tous les robot le délai de livraison est de 4 à 9 semaines après réception de la commande (en fonction de notre stock et du délai de production) et après votre paiement.

Installation et guarantie
Pour tous les clients l'installation, la formation du personnel et 2 ans de garantie sont gratuits (compris dans le prix d'achat).
MAIS pour tous les clients les frais de voyages et les frais de séjour (hotel 3* ou 4* et repas) sont toujours à la charge du client.

Références
Afrique du Sud (Le Cap), Allemagne (Aachen, Baden-Baden, Berlin, Bremen, Frankfurt, Dusseldorf, Freiburg, Hamburg, Hannover, Jena, Kiel, Köln, Konstanz, Leipzig, Marburg, Moers, Munich, Nurenberg, Pforzheim, Trier, Wiesbaden), Arabie Séoudite (Djeddah), Autriche (Bregenz, Graz, Salzbourg), Bahrain, Belgique, Bulgarie (Varna), Canada (Québec), Danemark (Copenhague), Espagne (Barcelona, Funchal, Madrid, Marbella, Tenerife, Valencia), Estonie (Tallin), France (Aix-en-Provence, Biarritz, Bordeaux, Bourg-en-Bresse, Cannes, Caen, Chalon, Grenoble, Limoges, Lyon, Marseille, Montpellier, Nantes, Nice, Niort, Paris, Perpignan, Rennes, St Etienne, St Tropez, Strasbourg, Toulouse, Valence, Vallauris, Villefranche), Finlande (Helsinki), Grande-Bretagne (Chester, London, Sheffield), Guadeloupe, Hongrie (Budapest), Irlande, Islande, Italie (Bruneck, Cagliari, Come, Cremone, Florence, Milan, Naples, Rome, Turin), Luxembourg, Martinique (Fort de France, Schoelcher), Norvège (Bergen, Oslo, Stavanger), Pologne (Poznan), Portugal (Lisboa, Porto), Réunion (St Gilles), Roumanie (Bucarest), Russie (Moscou), Saoudi Arabia (Djeddah), Suède (Boden, Göteborg, Helsinbörg, Lulea, Malmoe), Suisse (Ascona, Bâles, Berne, Bulle, Genève, Kloten, La Chaux de Fonds, Lausanne, Lucerne, Lugano, Morges, Nendaz, Sion, Sursee, Vuadens, Zermatt, Zug, Zurich), Tunisie (Tunis, Sfax).

Conditions de Paiement
Paiement à l'avance à la commande (sauf arrangement différent)

Règlement de Litiges
Tout litige sera porté devant les tribunaux Suisse et sera jugé selon la loi en vigueur en Suisse. Le for est à Lausanne.

Nous restons fidèles à vos ordres

Eric POLGAR

E. Polgar

JANVIER 2014

3rd Euro Sushi Convention
Paris –23-24 Octobre 2014

GULFOOD
Dubai – 23-27 February 2014

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina 18
I-33098 - VALVASONE

Tel. +39-0434 85081
Fax. +39 0434 857878
e-mail info@prismafood.com

www.sushi-robot.com



YOUR PARTNER FOR EXCELLENCE

SUSHI-TOPPING Sarl
Châlet Le Déserteur
CH 1936 – VERBIER

Tel. +41-79-5108920
Fax. +41-21-7023001
e-mail info@sushitopping.com
Skype eric.polgar

S'il vous plait renvoyez ce formulaire à eric@sushitopping.com

Nous sommes intéressés par :

Administration
❒ Business plan
❒ Estimation des prix de revient
❒ Management software

Installation ❒ Cuisine ❒ Usine
❒ Design et dessins du sushi-bar
❒ Equipment de cuisine
❒ Petit materiel de cuisine
❒ Ventilation, Air-conditionné
❒ Design et dessins de l'usine
❒ **Sushi Robot** : Laveur à Riz
❒ Sushi Robot : Cuiseur à Riz
❒ Sushi Robot : Appareil pour mélanger et refroidir le riz
❒ Sushi Robot : Appareil à former les boules de riz
❒ Sushi Robot : Maki maker et Maki cutter
❒ Nouveaux **SLIDER**, convoyeur pour sushi bar
❒ Sushi Machine Industrielles : Boules de Riz, O-Nigiri et Maki-Maker
❒ Mobilier
❒ Décoration

Fabrication de Sushi
❒ Know-how concernant le riz, sushi-nigiri, sushi-maki
❒ Know-how concernant le poisson (couper le poisson, le préparer, etc…)
❒ Recettes de Sushi
❒ Loi & Hygiene
❒ Software de Fabrication
❒ Achat de **SUSHI-TOPPINGS** (tranches de poissons découpées pour sushi et congelées)
❒ Achat de matières premières pour sushi (produits secs)

Projet
❒ Nous avons déjà un sushi-restaurant, nous voulons acheter des sushi-robots
❒ Nous avons un restaurant en création, nous voulons acheter des sushi-robots et le know-how
❒ Nous voulons créer un sushi-bar avec une cuisine (seulement pour le sushi-bar)
❒ Nous voulons créer un sushi-bar avec une cuisine (pour le sushi-bar + Take-Away)
❒ Nous voulons construire un atelier de fabrication de sushi (catering) et sans sushi-bar
❒ Nous voulons construire une usine de fabrication de sushi pour la vente en grandes surfaces
❒ Nous vous prions de nous envoyer une proposition pour un projet CLEF en MAIN

Merci pour votre demande.

Société *Nom*

Addresse *Ville-Pays*

Numéro de téléphone *e-mail*

3rd Euro Sushi Convention
Paris –23-24 Octobre 2014

GULFOOD
Dubai – 23-27 February 2014